

Fursecuri cu ness



Fursecuri cu ness si spirala de ciocolata alba: o surpriza dulce, de sarbatori!!

Dragilor, v-am promis o gramada de **retete de Craciun**. Fursecuri, mai ales. Nu stiu inasa daca aceste **fursecuri** cu ness, in forma de stelute, vor fi pe placul vostru, dar nu pot decat sa sper ca da! ☐

Au iesit atat de bune, incat nu am mai avut nevoie de cafea astazi!!! ☐

Ingrediente pentru cca. 50 de bucati:

- 250 g faina
- un praf de sare

- 20 g cacao
- 1/2 lingurita praf de copt
- o lingura ness
- 150 g unt
- un ou mare
- 80 g zahar pudra (vanilat)
- 50 g ciocolata alba

Pentru voi, cu drag!!! <3



Mod de preparare:

Preparare aluat de fursecuri:

Cerneti intr-un bol incapator faina, praful de sare (cat luati cu trei degete), cacaoa si praful de copt ; adaugati nessul si amestecati totul foarte bine.

Intr-un alt bol, puneti untul moale (lasat din timp la temperatura

camerei) pe care il mixati cateva secunde, la viteza mare, pana se spumeaza usor. Adaugati zaharul praf, amestecati bine si apoi adaugati oul intreg.

Incorporati amestecul uscat si bateti compozitia putin cu mixerul, dupa care framantati cu mana. Veti obtine un aluat minunat, pe care il veti modela sub forma de bila.

Pas intermediar:

Aluatul se lasa la frigider minim o ora, sau daca va grabiti, il turtiti bine (in forma de dreptunghi) si il puneti la congelator, intr-o pungă, pentru cca. 20 de minute.

Incingeti dupa aceea cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si tapetati o forma mare (de la aragaz) cu hartie de copt.

Modelare fursecuri:

Presarati pudra de cacao pe masa de lucru; intindeti aluatul, nu foarte subtire, si decupati fursecuri cu o forma steluta sau bradut, sau cu orice alta forma „de Craciun” □

Fursecurile se aseaza in tava, destul de aproape unele de altele, pentru ca nu cresc mult la copt. Lasati fursecurile la copt 8 minute, maxim 10, ca sa nu se usuce!

Daca aveti cuptor cu ventilatie, puteti pune doua tavi in cuptor, la copt, cum am facut si eu!

Cand sunt gata, se scot pe un platou si se orneaza cu ciocolata alba, topita. Asta e tot!!!

De bucurie ca au iesit atat de bune, le-am facut o gramada de poze □







Le impartim cu voi, cu mare drag, fiindca sunt cu adevarat delicioase!!! Nu va recomand insa sa le mancati seara, din cauza lingurii pline cu ness :))

Inca o tura de poze, pazea!!!!!! ☐



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava

THE
Cookie

